



Cuvée Pinot Sekt brut 2016

Bamberger



Artikel Nr.	20140
Land	Deutschland
Herkunft	Nahe, verschieden Lagen (Reben ca. 25 Jahre alt)
Rebsorte	(%)
Geschmack	brut
Trinktemperatur	6 - 8 °C
Ausbau	Sehr schonende Traubenbehandlung und Pressung, natürliche Sedimentation zur Vorklärung des Mostes. Im Edelstahltank sehr reduktiv vergoren und ausgebaut. Danach Flaschengärung nach der klassischen Methode. 15 Monate Hefelager in der Flasche, handgerüttelt und degorgiert (Entheft) im eigenen Sekt- und Rüttelkeller.
Boden	Rote Sandstein-Verwitterung und kiesiger Lehm
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Dezente Lachsfarbe, feine Perlage. Klarer Burgundertyp mit Brioche-Noten, dezente Würze. Lebendig, komplex und körperreich am Gaumen. Zurückhaltende Säurestruktur, langanhaltender Abgang. Körperreich mit lebendigem Mousseux.
Empfehlung	Sekt zum Brunch
Über den Winzer	Seit vier Generationen lebt die Familie Bamberger nicht so sehr vom Wein als vielmehr mit und für ihn. Vier Generationen übrigens, die heute noch unter einem Dach wohnen. Aus der Tradition und generationenalem Winzerwissen entstehen moderne, lebenssprühende Weißweine, bukettreiche Rotweine und verführerische Winzersekte. Auf über 12 ha Rebfläche wachsen in den Weinbergen der Bambergers vor allem Rieslinge, dazu kommen Weiß- und Grauburgunder. Rivaner und Gewürztraminer runden das Sortiment ab. Rotwein nimmt etwa ein Viertel der Rebfläche ein. Seit über 25 Jahren reifen in den Kellern der Familie Bamberger auch edle Winzersekte. Sie erhalten von Weinexperten immer wieder erstklassige Noten und führende Weinjournalisten betiteln das Weingut heute als "Sektexperten von der Nahe".